

*Hand Mixer*

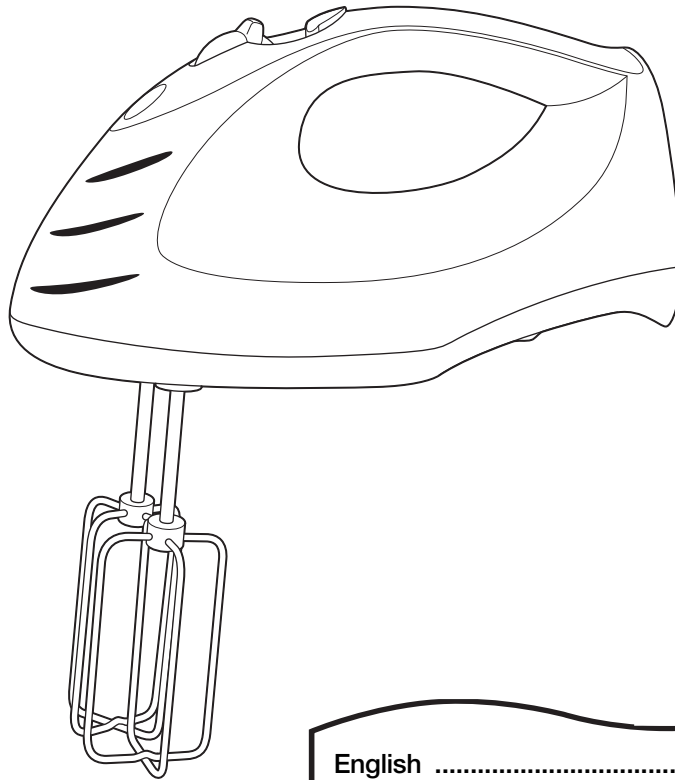
**READ BEFORE USE**

*Batteur à main*

**LIRE AVANT L'UTILISATION**

*Batidora de mano*

**LEA ANTES DE USAR**



English .....	2
<b>USA: 1-800-851-8900</b>	
Français .....	10
<b>Canada : 1-800-267-2826</b>	
Español .....	18
<b>México: 01 800 71 16 100</b>	

**Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.**

## WARNING

### Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

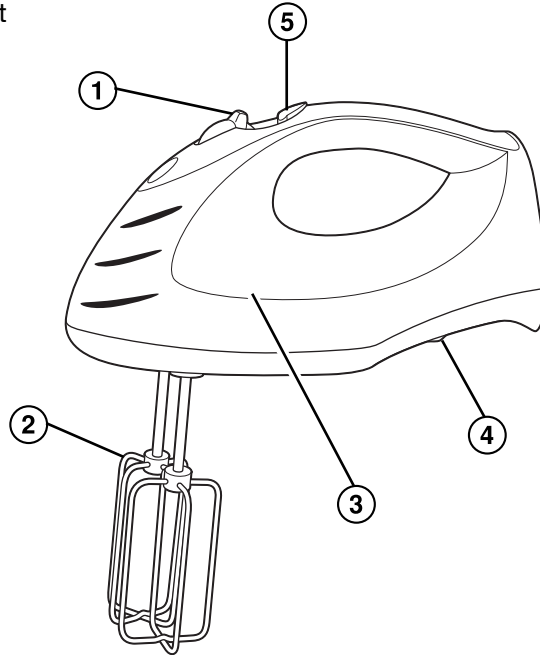
### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**BEFORE FIRST USE:** Wash attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

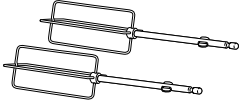
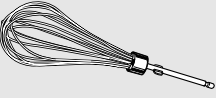
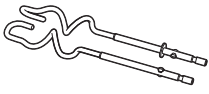
# Parts and Features

1. Speed Control (On/Off) and Eject
2. Beaters
3. Mixer Body
4. Bowl Rest™
5. Power Surge Button



## Attachments

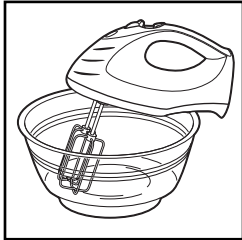
To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

Attachment	Description
	The wire beaters are designed for general mixing purposes.
	The single whisk is perfect for whipping cream or beating egg whites. The whisk may be inserted into either opening.
	The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Only use dough hooks on speeds 3 through 6. <b>Available on selected models.</b>

## Features

### Bowl Rest™

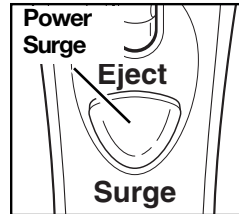
**CAUTION:** Never use the Bowl Rest™ when the mixer is on. Do not use the Bowl Rest™ on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls. This feature can be used on most



large mixing bowls. Use the Bowl Rest™ while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl

### Power Surge

Press and hold down the button for additional power at any speed.

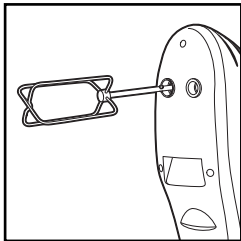


**NOTE:** Do not use Power Surge for more than two minutes at a time or motor may overheat.

## To Insert Attachments

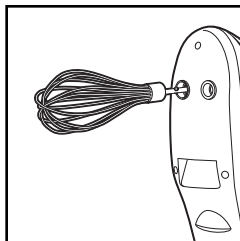
### Beaters

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).
2. Insert a beater into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater.



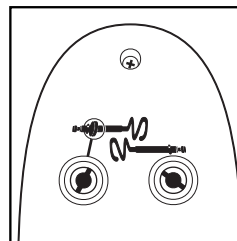
### Whisk

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).
2. Insert whisk into either opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place.



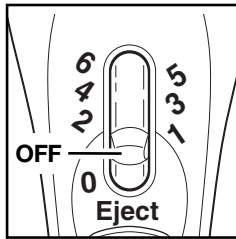
### Dough Hooks

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).
2. Insert dough hook with collar into left-side opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with the dough hook that does not have a collar in the other opening.
3. Use dough hooks with speeds 3 to 6 to knead dough. Do not knead dough continuously for more than 5 minutes or the mixer may overheat. Do not knead more than one loaf at a time.

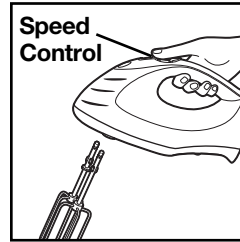


# Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.
5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.



push straight down on the speed control.

## Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	<b>LOW</b> speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	<b>MEDIUM</b> speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	<b>HIGH</b> speed for whipping cream; kneading dough

**NOTE:** Dough hooks should only be used on speeds 3 through 6.

## Cookie Dough Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

## *Cleaning Your Mixer*

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

### NOTES:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The optional storage case should be wiped clean with a damp cloth. It is not dishwasher safe.

## *Recipes*

Check our Web site [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for more recipes.

### **Baked Spinach-Parmesan Dip**

10-ounce package frozen chopped spinach, thawed	1 clove garlic, minced
1 cup mayonnaise	1 cup grated parmesan cheese
3-ounce package cream cheese, room temperature	$\frac{1}{8}$ teaspoon pepper
$\frac{1}{2}$ cup onion, minced	$\frac{1}{2}$ teaspoon paprika
	2 baguettes, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. With hand mixer, beat ingredients at MEDIUM speed until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

### **Zesty Mashed Potatoes**

8 large baking potatoes (peeled, cubed, cooked, and drained)	$\frac{1}{2}$ cup butter, room temperature
$\frac{1}{2}$ cup sour cream	$\frac{1}{2}$ cup milk
8-ounce package cream cheese, room temperature	$\frac{1}{2}$ to 1 teaspoon minced garlic
	Salt and pepper to taste

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at MEDIUM speed until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F.

**Makes 8 servings.**

## Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	1½ cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	1½ cups confectioners sugar

In a medium bowl, cream butter and sugar on MEDIUM speed with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on MEDIUM. Add flour and mix on LOW until blended. Pour in pecans and continue mixing on LOW until completely blended. Roll dough into 1-inch balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F. Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time.

**Makes 4½ dozen.**

\* 2 cups pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups finely chopped.

## Triple Chocolate Cookies

¼ cup flour	7 tablespoons sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa	2 eggs
¼ teaspoon baking powder	8 ounces semisweet baking chocolate, melted and cooled
⅛ teaspoon salt	1 cup milk chocolate chips
6 tablespoons butter, room temperature	1 cup chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely.

**Makes about 2 dozen.**

## Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup packed brown sugar	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

## Orange Pineapple Cake

---

18¼-ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
½ cup vegetable oil	
15¼-ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes to 1 hour at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator. (Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

## Pound Cake

---

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract (optional)
3 cups sugar	1 cup whipping cream
6 eggs	3 cups flour
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done.



# Customer Service

If you have a question about your hand mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

## LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) or [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **Risque d'électrocution**

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

## **IMPORTANTES INSTRUCTIONS**

Lors de l'utilisation d'appareils électromagnétiques, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance à la clientèle au numéro sans frais pour renseignements sur la vérification, les réglages électriques ou mécaniques.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
13. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, mettre le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

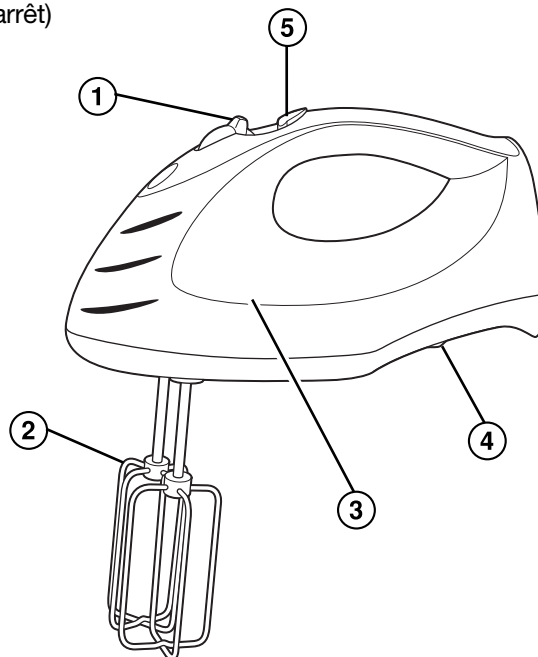
### **Renseignements de sécurité aux consommateurs**

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :**  
Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

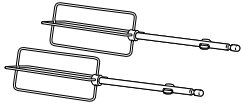
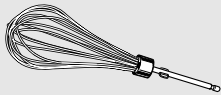
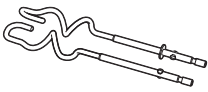
## Pièces et caractéristiques

1. Commande de vitesse (marche/arrêt) et éjection
2. Fouets
3. Boîtier du batteur
4. Appui Bowl Rest™
5. Bouton de propulsion rapide



## Accessoires

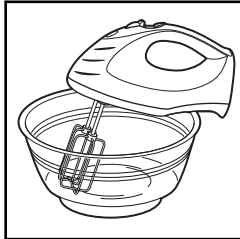
Par mesure de sécurité, débrancher le batteur de la prise de courant avant d'insérer ou d'enlever les accessoires.

ACCESSOIRE	DESCRIPTION
	Les fouets à fil sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Le fouet unique est idéal pour la crème fouettée ou pour battre les blancs d'œufs. Ce fouet peut être inséré dans l'un ou l'autre des orifices.
	Les crochets pétrisseurs peuvent pétrir la pâte pour un pain à la perfection. N'utiliser les crochets pétrisseurs qu'aux vitesses 3 à 6 inclusivement. <b>Disponibles sur certains modèles.</b>

## Facultatifs

### Appui Bowl Rest™

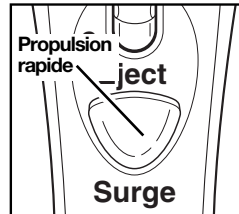
**MISE EN GARDE :** Ne jamais utiliser le appui Bowl Rest™ lorsque le batteur est en marche. Ne pas utiliser le appui Bowl Rest™ sur les petits bols à mélanger (1½ L) ou les bols en plastique. Cette



caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger. Utiliser le appui Bowl Rest™ pendant l'addition d'ingrédients ou la vérification de la recette. Pour l'utiliser, ARRÊTER LE BATTEUR, puis appuyer le batteur sur le bord du bol.

### Propulsion rapide

Appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pour une puissance additionnelle à n'importe quelle vitesse.



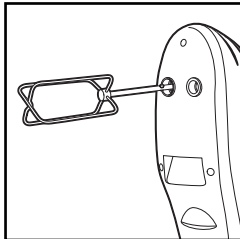
**REMARQUE :** Ne pas utiliser la surpuissance

pendant plus de deux minutes à la fois; le moteur risque de surchauffer.

## Pour insérer les accessoires

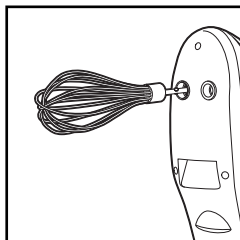
### Fouets à fil

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position **0** (ARRÊT).
2. Insérer un fouet dans l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet.



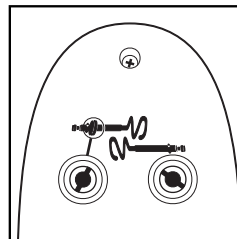
### Fouet unique

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position **0** (ARRÊT).
2. Insérer le fouet unique dans l'un ou l'autre des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place.



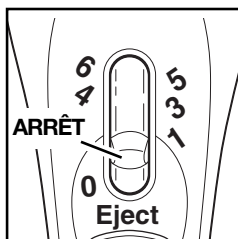
### Les crochets pétrisseurs

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position **0** (ARRÊT).
2. Insérer le crochet pétrisseur muni d'un collet dans l'orifice gauche du batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter l'opération avec le crochet non muni d'un collet, dans l'autre orifice.
3. Utiliser les crochets pétrisseurs aux vitesses 3 à 6 pour pétrir la pâte. Ne pas pétrir la pâte continuellement pendant plus de 5 minutes; le batteur risque de surchauffer. Ne pas pétrir plus de un pain à la fois.

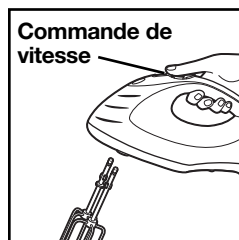


## Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à 0 (ARRÊT). Insérer les fouets.
2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.
3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à 0 (ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.
5. Pour éjecter les fouets, avec la commande de vitesse à 0 (ARRÊT) appuyer directement sur la commande de vitesse.



la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.



commande de vitesse à 0 (ARRÊT) appuyer directement sur la commande de vitesse.

### Guide de l'action de mélange

Le guide suivant de l'action de mélange est une suggestion pour choisir les vitesses de mélange pour les batteurs à 6 vitesses. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

6 VITESSES	FONCTION
0	ARRÊT et/ou éjection
1	Vitesse <b>LENTE</b> pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse <b>MOYENNE</b> pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
4	Glaçage et pommes de terre en purée; pétrir la pâte
5	Pour battre les blancs d'œufs; pétrir la pâte
6	Vitesse <b>ÉLEVÉE</b> pour battre la crème fouettée; pétrir la pâte

**REMARQUE :** N'utiliser les crochets pétrisseurs qu'aux vitesses 3 à 6 inclusivement.

### Conseils pour mélanger les biscuits

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou des noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

## Nettoyage du batteur

1. Toujours arrêter et débrancher le batteur de la prise électrique avant d'éjecter les accessoires.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

### REMARQUES :

- Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer.
- Essuyer l'étui de rangement optionnel avec un linge humide. Il ne va pas au lave-vaisselle.

## Recettes

Visiter notre site Internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) pour d'autres recettes.

### Trempelette cuite aux épinards et fromage parmesan

10 oz d'épinards hachés congelés, dégelés	1 gousse d'ail hachée
1 tasse de mayonnaise	1 tasse de fromage parmesan râpé
3 oz de fromage à la crème, à la température ambiante	1/8 c. à thé de poivre
1/2 tasse d'oignon haché	1/2 c. à thé de paprika
	2 baguettes, en tranches minces

Presser les épinards pour enlever le liquide. Dans un bol moyen, combiner les épinards, la mayonnaise, le fromage à la crème, l'oignon, l'ail, le parmesan et le poivre. Avec le batteur à main, battre les ingrédients à vitesse MOYENNE, jusqu'à mélange complet, environ 1 minute. À l'aide d'une cuillère placer le mélange dans un plat à cuisson de 3 ou 4 tasses, préalablement vaporisé d'huile végétale. Saupoudrer uniformément de paprika. Cuire au four à 350°F jusqu'à consistance chaude au centre et légèrement bruni au sommet, pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud sur des tranches de baguette.

### Purée de pommes de terre savoureuse

8 grosses pommes de terre à cuire (pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées)	1/2 tasse de beurre à température ambiante
1/2 tasse de crème sure	1/2 tasse de lait
1 emballage de 8 oz de fromage à la crème à température ambiante	1/2 à 1 c. à thé d'ail émincé
	Sel et poivre au goût

Mettre les pommes de terre chaudes dans un grand bol. Commencer à battre les pommes de terre à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel et le poivre, et continuer de battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po. Cuire à découvert pendant 30 minutes à 400°F. **Quantité : 8 portions.**

## Biscuits de mariage

1 tasse de beurre à température ambiante	1½ tasse de farine
4 c. à soupe de sucre	2 tasses de pacanes finement hachées*
2 c. à thé de vanille	1½ tasse de sucre à glaçage

Dans un bol de grandeur moyenne, battre le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la vanille et continuer à mélanger à vitesse MOYENNE. Ajouter la farine et mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Incorporer les pacanes et continuer de mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Rouler la pâte en boules de 1 po et les placer sur une tôle à biscuits non graissée. Cuire au four pendant 25 minutes à 325°F. Placer un essuie-tout sur une grille et disposer les biscuits sur la grille. Placer le sucre à glaçage dans un sac de plastique ou de papier. Déposer 3 ou 4 biscuits à la fois dans le sac. Secouer le sac pour enrober les biscuits et remettre les biscuits sur la grille pour les laisser refroidir complètement. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits soient enrobés de sucre à glaçage. Avant de remiser les biscuits, secouer une fois de plus les biscuits dans le sac de sucre.

**Donne 4½ douzaines.**

\* 2 tasses de demi-pacanes ou en morceaux sont équivalentes à 2 tasses de pacanes finement hachées.

## Biscuits à triple chocolat

¼ tasse de farine	7 c. à soupe de sucre
¼ tasse de cacao à cuisson non sucré	2 œufs
¼ c. à thé de levure artificielle	8 oz de chocolat à cuisson mi-sucré, fondu et refroidi
⅛ c. à thé de sel	1 tasse de brisures de chocolat au lait
6 c. à soupe de beurre, à température ambiante	1 tasse de noix hachées

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger à vitesse MOYENNE jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, à un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous au toucher. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

## Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse de beurre	1 croûte graham de 9 po
1 tasse de cassonade tassée	2 oz de chocolat à cuisson, mi-sucré
1 tasse de beurre d'arachides	2 c. à soupe de beurre
12 oz de garniture fouettée surgelée, décongelée	1 c. à soupe de lait

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse ÉLEVÉE. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat, 2 c. à soupe de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir. **Donne 1 tarte de 9 po. Couper en 8 portions.**

## Gâteau à l'ananas et aux mandarines

Mélange à gâteau jaune en boîte de 18 $\frac{1}{4}$ oz	Canette de 15 $\frac{1}{4}$ oz d'ananas écrasé, non égoutté
4 œufs	1 boîte de 1 oz de pudding instantané à la vanille, sans sucre
Canette de 11 oz de mandarines, non égouttées	1 contenant de 12 oz de garniture fouettée légère, surgelée, décongelée
$\frac{1}{2}$ tasse d'huile végétale	

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse MOYENNE pendant 3 à 5 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po, graissés et saupoudrés de farine. Cuire environ 45 minutes à 1 heure à 325°F. Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse LENTE pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur.

(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

## Quatre-quarts

1 tasse de beurre à température ambiante	1 c. à thé d'extrait de vanille
3 tasses de sucre	1 c. à thé d'extrait d'amande (facultatif)
6 œufs	1 tasse de crème à fouetter
	3 tasses de farine

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre complètement après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po, graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325°F, ou jusqu'à cuisson complète.



## Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur à main, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur à main. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

### NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de choque eléctrico**

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Siempre que use artefactos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para reducir el riesgo de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto eléctrico.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas mientras la máquina esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
7. Quite las aspas de la batidora antes de lavarlas.
8. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya sufrido alguna caída o avería. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener información respecto a su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones.
10. No use este artefacto a la interperie.
11. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
12. No deje que el cable toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
14. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado. Para desconectar, ponga el control en **O** (Apagado) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
15. No use este artefacto eléctrico para otro fin que no sea el especificado.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

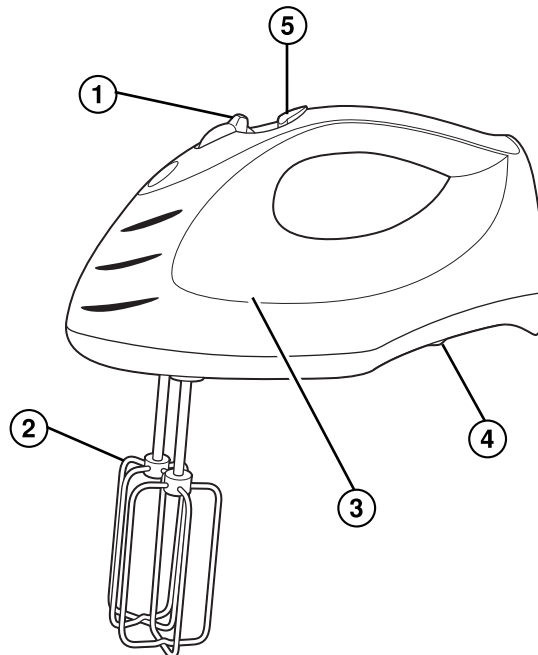
### **Información adicional para la de seguridad del consumidor**

**Este artefacto eléctrico es para uso doméstico exclusivamente.**

**ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:**  
Lave los accesorios en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

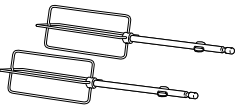
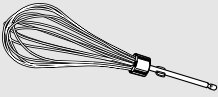
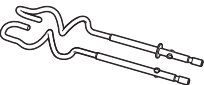
## ***Piezas y características***

1. Control de velocidad (encendido/apagado) y expulsión
2. Batidores
3. Cuerpo de la batidora
4. Soporte Bowl Rest™
5. Botón para potencia adicional



## **Accesorios**

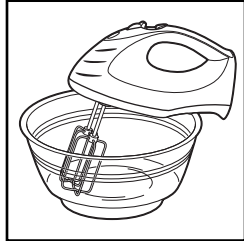
Para mayor seguridad, desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o de sacar los accesorios.

ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Los batidores de alambre han sido diseñados para fines de mezcla/batido en general.
	El batidor individual es perfecto para batir crema. El batidor se puede introducir en cualquiera de las dos aberturas.
	Los ganchos para masa han sido diseñados para mezclar masas para pan. Siempre use los ganchos para masa en la velocidad 3 a 6.

## Características

### Soporte Bowl Rest™

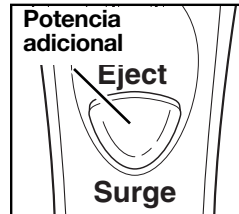
**PRECAUCIÓN:** Nunca use el Soporte de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida. No use el Soporte de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ L) o de plástico.



Esta opción se puede usar con la mayoría de tazones grandes. Use el Soporte de la batidora de mano mientras agrega ingredientes o chequea una receta. Para usar, APAGUE LA BATIDORA, y luego colóquela sobre borde del tazón.

### Botón para potencia adicional

Oprima y sostenga el botón para obtener más potencia a cualquier velocidad.



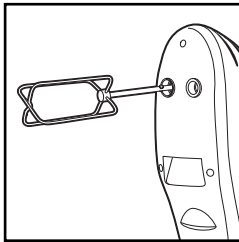
**NOTA:** No use el Botón de potencia por más de dos minutos

cada vez ya que puede hacer que el motor se recaliente.

## Para introducir los accesorios

### Batidores

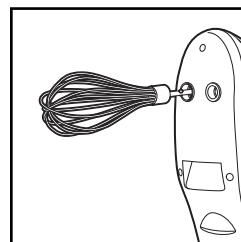
1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).
2. Introduzca un batidor en una de las aberturas en la parte inferior de su batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento



con el otro batidor.

### El batidor individual

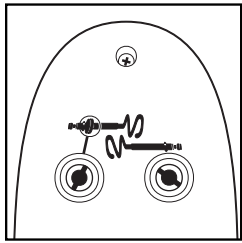
1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).
2. Introduzca el batidor en cualquiera de las dos aberturas en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar.



## Para introducir los accesorios

### Ganchos para masa

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).
2. Introduzca un gancho para masa con collarín en la abertura izquierda en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento con el otro gancho que no tiene collarín en la otra abertura.
3. Use los ganchos para masa con velocidades de 3 a 6 para amasar. No amase continuamente por más de 5 minutos ya que la batidora se puede recalentar. No amase más de un pan por vez.

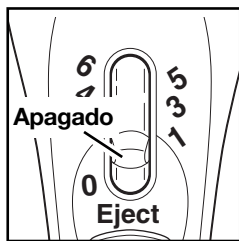


con collarín en la abertura izquierda en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en

su lugar. Repita el procedimiento con el otro gancho que no tiene collarín en la otra abertura.

## El uso de su batidora de mano

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada). Introduzca los batidores.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente. Coloque los batidores en el tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando con 1 y aumentando a velocidades más altas según se requiera.
4. Cuando haya terminado de batir, mueva el control de velocidad a **0** (apagada) y desenchufe la batidora.
5. Para expulsar los batidores, con el control de velocidad colocado en **0** (apagada) presione directamente hacia abajo en el control de velocidad.



la velocidad deseada, comenzando con 1 y aumentando a velocidades más altas según se requiera.



control de velocidad colocado en **0** (apagada) presione directamente hacia abajo en el control de velocidad.

## Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar entre las 6 velocidades de la batidora. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

VELOCIDAD	FUNCIÓN
0	O APAGADO y/o Expulsar
1	<b>BAJA</b> para agregar o mezclar ingredientes secos, panecillos o panes rápidos
2	Para batir mantequilla, azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	<b>MEDIANA</b> para la mayoría de las mezclas preparadas para pasteles
4	Para glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Para batir claras de huevo; masa para pan
6	Velocidad <b>ALTA</b> para batir crema; masa para pan

**NOTA:** Los ganchos para masa se deben usar solamente a velocidades entre 3 y 6.

## Sugerencias para el batido de masa de galleta

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan esparcir y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

## La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable con un paño limpio y húmedo.

### NOTAS:

- No use productos de limpieza o esponjillas abrasivos.
- La caja opcional de almacenamiento se debe limpiar con un paño húmedo. No se puede limpiar en la lavavajillas.

# Recetas

## Dip de espinaca y queso parmesano al horno

1 paquete de 10 onzas de espinaca congelada, picada y descongelada	1 diente de ajo finamente picado
1 taza de mayonesa	1 taza de queso parmesano rallado
1 paquete de 3 onzas de queso crema a temperatura ambiente	1/8 cucharadita de pimienta
1/2 cebolla finamente picada	1/2 cucharadita de paprika
	2 panes tipo baguette en rebanadas muy delgadas

Exprima la espinaca para extraer el líquido. En un tazón grande combine la espinaca, mayonesa, queso crema, cebolla, ajo, queso parmesano y pimienta. Con su batidora de mano bata los ingredientes a velocidad MEDIA, aproximadamente un minuto, hasta que esté todo bien mezclado. Coloque la mezcla a cucharadas en una fuente para hornear con capacidad de tres a cuatro tazas y engrasada con aceite vegetal en aerosol. Espolvoree la paprika en forma pareja. Hornee a 350°F hasta que el centro esté caliente y la superficie ligeramente dorada, entre 25 y 30 minutos. Sirva caliente para untar rebanadas de pan tipo baguette.

## Sabroso puré de papas

8 papas grandes para hornear (peladas, cortadas en cubitos, cocidas y escurridas)	1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1/2 taza de crema agria	1/2 taza de leche
1 paquete de queso crema de 8 onzas a temperatura ambiente	1/2 a 1 cucharadita de ajo picado
	Sal y pimienta al gusto

Coloque las papas calientes en un tazón grande. Comience a batir las papas a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue la crema agria, al queso crema, la mantequilla, la leche, el ajo, la sal y pimienta y continúe batiendo hasta que queden bien mezclados. Vierta en una fuente aceitada de 9 x 13 pulgadas. Hornee sin cubrir por 30 minutos a 400°F. **Rinde 8 porciones.**

## Galletas para bodas

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente	1 1/2 tazas de harina
4 cucharadas de azúcar	2 tazas de nueces lisas* finamente picadas
2 cucharaditas de vainilla	1 1/2 tazas de azúcar glass

En un tazón mediano, con su batidora de mano bata a velocidad MEDIA la mantequilla y el azúcar. Agregue la vainilla y continúe batiendo a velocidad MEDIA. Agregue la harina y bata a velocidad BAJA hasta que se mezcle. Agregue las nueces y continúe batiendo en BAJA hasta que se mezclen completamente. Haga bolitas de masa de 1 pulgada y colóquelas en una hoja de hornear no engrasada. Hornee por 25 minutos a 325°F. Coloque una hoja de papel absorbente en un estante de alambre. Retire las galletas y colóquelas en el estante. Ponga el azúcar glass en una bolsa de plástico o de papel. Coloque tres o cuatro galletas en la bolsa. Sacuda la bolsa para que las galletas se cubran con el azúcar glass y regrese las galletas al estante para que se enfríen completamente. Continúe hasta que todas las galletas estén cubiertas con el azúcar glass. Antes de guardar las galletas, agítelas en la bolsa con azúcar glass una vez más. **Se obtienen 4 1/2 docenas.**

\*2 tazas de nueces lisas en mitades o enteras equivale a 2 tazas de nueces lisas finamente picadas.

## Galletas de chocolate triple

1/4 taza de harina	2 huevos
1/4 taza de cacao sin azúcar para hornear	8 onzas de chocolate para hornear semidulce, derretido y enfriado
1/4 cucharadita de polvo para hornear	1 taza de chispas de chocolate de leche
1/8 cucharadita de sal	1 taza de nueces picadas
6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente	
7 cucharadas de azúcar	

Combine la harina, cacao, polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.

Ponga a un lado. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos juntos a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a velocidad MEDIA hasta que quede mezclado. Disminuya la velocidad a BAJA y agregue los ingredientes secos. Agregue las chispas de chocolate y las nueces y mezcle bien. Ponga cucharadas de la masa en una hoja de hornear a una pulgada de distancia entre cada una. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y cuarteadas, pero que se sientan suaves cuando se presionan ligeramente, aproximadamente 11 minutos. Deje reposar las galletas en la hoja por 5 minutos. Páselas a un estante de metal y déjelas enfriar. **Se obtienen alrededor de 2 docenas.**

## Pay cremoso de mantequilla de cacahuete

1 taza de mantequilla	1 costra de galletas tipo graham de 9 pulg
1 taza de azúcar morena	2 onzas de chocolate semiamargo para hornear
1 taza de mantequilla de cacahuete	2 cucharadas de mantequilla
Envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada	1 cucharada de leche

En una sartén mediana combine 1 taza de mantequilla con el azúcar morena. Cocine a fuego medio mezclando frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuete y el azúcar morena a velocidad BAJA hasta que estén mezcladas. Aumente la velocidad a ALTA y bata por un minuto. Reduzca la velocidad a BAJA y agregue la cubierta batida, bata por un minuto más. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigere. En una sartén pequeña derrita a fuego lento el chocolate, 2 cucharadas de mantequilla y la leche. Revuelva constantemente hasta que la mezcla esté suave. Enfríe ligeramente y luego unte sobre la superficie del pay. Refrigere por varias horas o por toda la noche antes de servir. **Rinde un pay de 9 pulgadas, partido en 8 porciones.**



**Hamilton Beach****Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

**PÓLIZA DE GARANTÍA**

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.          Para mayor información llame sin costo:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.</li> <li>• En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.</li> <li>• El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.</li> </ul>					

DÍA__ MES__ AÑO__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)</b>          Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio          Col. El Infiernillo C.P. 54878          Cuautitlán, Edo de México          Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42          Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------	--	---

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

### **Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323  
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
 Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
 Tel: 01 55 5563 8723  
 Fax: 01 55 5615 1856

### **Nuevo Leon**

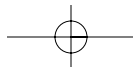
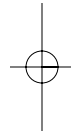
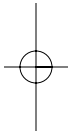
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700  
 Fax: 01 81 8344 0486

### **Jalisco**

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,  
 S.A. DE C.V.  
 Garibaldi No. 1450  
 Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480  
 Fax: 01 33 3826 1914

### **Chihuahua**

DISTRIBUIDORA TURMIX  
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
 Int. Hipermart  
 Alamos de San Lorenzo  
 CD. JUAREZ 32340 Chih.  
 Tel: 01 656 617 8030  
 Fax: 01 656 617 8030



**Modelos:**  
**62660**

**Tipo:**  
**M18**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 225 W**

**Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".**

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387  
840153600

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com  
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

6/06